

Fourneau à énergie 'gaz'

Série : MODUL 1000 plaque coup de feu



- ✓ **V00664 ; V00696 :** **MODUL1000 G1PL, B-G1PL**
- ✓ **V02476 ;** **½MODUL1000 B-G1PL**
- ✓ **V02477 ; V02479** **MODUL 1000 B-G2 PL**

Notice d'installation

Fourneau à énergie 'gaz'

« Conformité au décret français n°2005-829 du 20 juillet 2005. »
Exclusivement pour la France

A - La Société Paul CHARVET assume, conformément à l'article 18 du décret n° 2005-829 du 20 juillet 2005 relatif à l'élimination des déchets des équipements électriques et électroniques, le financement et l'organisation de l'élimination de ses déchets. A ce titre, la Société Paul CHARVET reprend l'entière propriété des équipements électriques et électroniques en fin de vie

Le matériel devra être palettisé et devra être, prêt pour le chargement sur un lieu accessible par le transporteur. Sauf circonstance exceptionnelle, le matériel ne devra en aucun cas avoir été démantelé même partiellement, en cas contraire, la société CHARVET se réserve le droit de refacturer les coûts de traitement et de prise en charge.

B - Modalités de prise en charge :

Les modalités de prise en charge sont encadrées par l'accord SYNEG/RECYSTEM-PRO qui stipule que : « De façon à remplir leurs obligations, les producteurs d'équipements électriques et électroniques de grandes cuisines regroupés au sein du SYNEG, ont mis en œuvre un dispositif visant à la collecte et au traitement/ recyclage des DEEE conformément aux dispositions du décret.

Les matières ou substances néfastes pour l'environnement (comme les fluides frigorigènes ou les mousses) sont extraites ou séparées. Les fractions métalliques (inox, zinc, cuivre...) sont broyées et acheminées chez des affineurs pour réutilisation. Dès lors, que vous devez, faire reprendre un matériel électrique provenant d'un constructeur de matériel de cuisines professionnelles du SYNEG, vous devez contacter impérativement RECYSTEM-PRO, l'opérateur retenu pour la gestion des DEEE

- ↳ au numéro de téléphone : 01 45 01 71 43.
- ↳ ou à l'adresse e-mail suivante : synergdee@recystempro.com

Il vous sera alors adressé une fiche de demande d'enlèvement sur laquelle figureront les éléments suivants :

- nom du producteur de l'équipement
- type d'équipement
- poids estimé
- lieu d'enlèvement
- nom et coordonnées de l'installateur
- adresse de facturation

Après vérification auprès du Producteur et l'obtention de son accord, RECYSTEM-PRO procédera à l'enlèvement. » »

« Cet appareil est conforme à la directive 2009/142(Déclaration de conformité au type) »



Fourneau à énergie 'gaz'

1. INSTALLATION

1.1. Généralités

L'installation doit être faite selon les règles de l'art conformément aux contenues dans cette notice et les règlements en vigueur dans le pays d'installation.

Le manuel utilisation doit être remis à l'utilisateur après installation.

1.2. Manutention – Mise en place

Il est impératif de laisser l'appareil sur son socle bois lors des manutentions jusqu'à l'implantation définitive.

Déballer, vérifier le bon état de l'appareil.

En cas d'avaries, signifier les réserves sur le bordereau de livraison, les confirmer au plus tard sous 48 heures, par lettre recommandée avec accusé de réception auprès du transporteur.

1.3. Implantation

VOIR fiches techniques

Installer impérativement sous une hotte d'extraction.

Si cet appareil doit être mis en place près d'un mur, d'une cloison, d'un meuble, de bordures décoratives, il est recommandé que ceux-ci soient faits d'un matériau non combustible.

Si ce n'est pas le cas, ils doivent être recouverts d'un matériau approprié, bon isolant thermique non combustible.

Une attention toute spéciale doit être accordée aux réglementations de prévention incendies de l'établissement concerné (VOIR réglementation E.R.P).

En cas de doute sur les matériaux, implanter votre appareil avec un espace de 10 cm.

- Retirer toutes les protections plastique des habillages.

Fixer la mitre d'évacuation des produits de combustion (voir §1.4.) sur le dessus de l'appareil, s'assurer que rien n'obture le conduit (intérieur / extérieur).

• Appareil fixe :

- Mettre les pieds (ceux-ci sont livrés dans un carton mis dans le four de l'appareil).
- Régler l'appareil de niveau en agissant sur le réglage en hauteur des pieds pour obtenir une hauteur du plan de travail horizontal à 900 mm.

• Appareil mobile :

- Mettre l'appareil sur son emplacement de travail en zone cuisson près de la réservation Gaz nécessaire à son fonctionnement.

IMPORTANT : Les roulettes freins doivent être impérativement bloquées lorsque l'appareil est en position de raccordement et tout le temps de la fonction cuisson.

1.4. Montage de la mitre

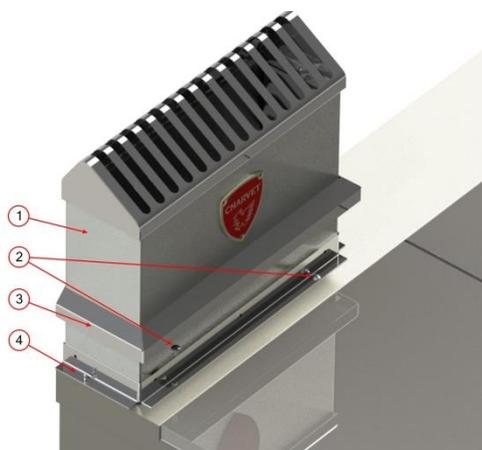


Figure A

Fixer la mitre d'évacuation des produits de combustion sur le dessus de l'appareil, s'assurer que rien n'obture le conduit (intérieur / extérieur).

- Placer la mitre sur le dessus. (Figure A rep 1)
- Fixer la collerette (Figure A rep 4 et 2.)
- Mettre le cache collerette (Figure A rep 3)

Fourneau à énergie 'gaz'

1.5. Raccordement gaz four

L'installation doit être faite dans un local suffisamment aéré avec extraction mécanique, selon les règles de l'art, conformément aux règlements et normes en vigueur dans le pays d'installation et aux instructions contenues dans cette notice.

Cet appareil de Type A ne doit pas être raccordé à un conduit d'évacuation des produits de combustion.
Le débit d'air neuf requis pour l'alimentation en air de combustion est de PN 2 m³/h par kW de débit calorifique :

VOIR tableaux des réglages § 2

ATTENTION :

Utiliser des matériaux, des moyens d'assemblage et de soudage autorisés (EN 45 204).

- **Appareil fixe :**

Raccorder l'appareil sur sa rampe en attente (tube ½ " fileté mâle pas du gaz) à la canalisation fixe d'amenée du gaz en interposant une vanne de barrage permettant d'isoler l'appareil du reste de l'installation.

- **Appareil mobile :**

Raccorder l'appareil sur sa rampe en attente (tube ½ " fileté mâle pas du gaz) à la canalisation fixe d'amenée du gaz à l'aide d'un flexible gaz autorisé, en interposant une vanne de barrage permettant d'isoler l'appareil du reste de l'installation.

- **Avant raccordement s'assurer que :**

La canalisation d'alimentation gaz est dimensionnée de façon à minimiser les pertes de charge, le diamètre est déterminé en fonction de la puissance de l'appareil, de la pression du gaz, du parcours (longueur et nombre de coudes).
Vérifier que l'appareil est réglé pour le type de gaz distribué dans l'installation (nature / pression), indications portées sur l'étiquette en façade de l'appareil.

1.6. Raccordement électrique

Le raccordement électrique est utilisé pour le fonctionnement d'options électrique.

L'installation doit être faite selon les règles de l'art, conformément aux instructions contenues dans cette notice, règlements et normes en vigueur dans le pays d'installation.

ATTENTION :

Utiliser du câble normalisé (245 IEC 57 ou 245 IEC 66), ou tout autre nature de câble présentant les mêmes caractéristiques.

- **Appareil fixe :**

L'appareil est relié en permanence à une canalisation électrique fixe, cette canalisation devra posséder une protection adaptée aux courants de fuite.

- **Appareil mobile :**

L'appareil est raccordé par un câble muni d'une fiche de prise de courant appropriée à la puissance, cette prise doit être accessible en permanence.

- **Avant raccordement :**

- Vérifier que la tension électrique du réseau est compatible avec la tension et la puissance de l'appareil (VOIR plaque signalétique).
- S'assurer que l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts de 3.5mm et en conforme à la norme EN 60335-1 de mai 2003

L'appareil est câblé en usine pour les différentes options :

- Allumage électrique : MONOPHASE 230 V + terre (1 ~ 230 V + PE).
- Insert chauffant électrique GN 2/1 : TRIPHASE 400 V + terre (3 ~ 400 V + PE).
- Insert chauffant électrique GN 1/1 : MONOPHASE 230 V + terre (1 ~ 230 V + PE).

2. ADAPTATION DE L'APPAREIL AUX DIFFERENTS GAZ

En cas de livraison dans un gaz autre que celui du réseau de raccordement.

2.1. Changement d'injecteurs

Se reporter aux tableaux ci-dessous suivant le brûleur :

- Pour le choix du diamètre en fonction du gaz du réseau de raccordement.
- Pour visualiser la cote « d » de réglage d'air à effectuer sur la bague d'air du brûleur.

En cas de changement de gaz à l'installation :



Fourneau à énergie 'gaz'

Après remplacement des injecteurs, s'assurer de l'étanchéité du circuit gaz au point de raccordement injecteur / porte injecteur.

2.1.1. Plaque coup de feu GM

Réglage	Gaz de référence sous pression nominale	Repère gravé sur l'injecteur	Réglage d'air d (mm) *2	Débit calorifique nominal kW * 1
1	G20 : Pn = 20 mbar	280	10	14
2	G 25 : Pn = 20 mbar			
3	G 25 : Pn = 25 mbar			
4	G 30 : Pn = 29 mbar	190	10	
5	G 30 : Pn = 50 mbar			
6	G 31 : Pn = 37 mbar			
7	G 31 : Pn = 50 mbar			
8	G 110 : Pn = 8 mbar			
9	G 120 : Pn = 8 mbar			

- 1 Puissance mesurée sur pouvoir calorifique inférieur du gaz (HI)
- 2 Réglage d'air primaire mesuré suivant figure 2

2.1.2. Plaque coup de feu PM

Réglage	Gaz de référence sous pression nominale	Repère gravé sur l'injecteur	Réglage d'air d (mm) *2	Débit calorifique nominal kW * 1
1	G20 : Pn = 20 mbar	240	0	10,5
2	G 25 : Pn = 20 mbar			
3	G 25 : Pn = 25 mbar			
4	G 30 : Pn = 29 mbar	160	4,5	
5	G 30 : Pn = 50 mbar			
6	G 31 : Pn = 37 mbar			
7	G 31 : Pn = 50 mbar			
8	G 110 : Pn = 8 mbar			
9	G 120 : Pn = 8 mbar			

- 1 Puissance mesurée sur pouvoir calorifique inférieur du gaz (HI)
- 2 Réglage d'air primaire mesuré suivant figure 2

2.1.3. Four

Réglage	Gaz de référence sous pression nominale	Repère gravé sur l'injecteur	Réglage d'air d1/ d (mm) *2	Débit calorifique nominal kW * 1
1	G20 : Pn = 20 mbar	280	2	14
2	G 25 : Pn = 20 mbar			
3	G 25 : Pn = 25 mbar			
4	G 30 : Pn = 29 mbar	190	3	
5	G 30 : Pn = 50 mbar			
6	G 31 : Pn = 37 mbar			
7	G 31 : Pn = 50 mbar			
8	G 110 : Pn = 8 mbar			
9	G 120 : Pn = 8 mbar			

- 1 Puissance mesurée sur pouvoir calorifique inférieur du gaz (HI)
- 2 Réglage d'air primaire mesuré suivant figure 2

2.1.4. Veilleuses

Plaques coup de feu et four		
Réglage	Gaz de référence sous pression nominale	Repère gravé sur l'injecteur
1	G 20 : Pn = 20 mbar	40
2	G 25 : Pn = 20 mbar	
3	G 25 : Pn = 25 mbar	
4	G 30 : Pn = 29 mbar	20
5	G 30 : Pn = 50 mbar	
6	G 31 : Pn = 37 mbar	
7	G 31 : Pn = 50 mbar	
8	G 110 : Pn = 8 mbar	
9	G 120 : Pn = 8 mbar	



Fourneau à énergie 'gaz'

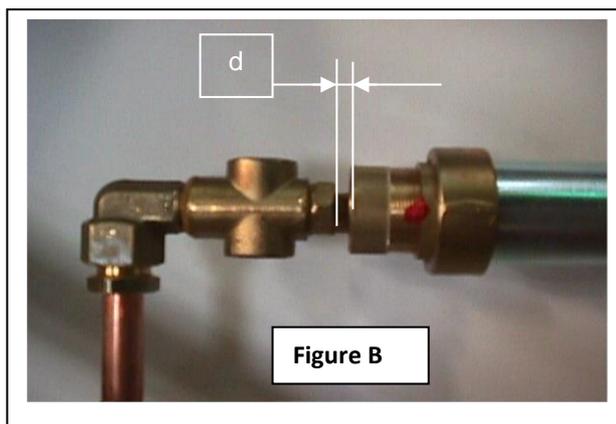
2.2. Réglages d'air

2.2.1. Plaques coup de feu

Retirer la plaque,
Retirer la terre.
La bague d'air et l'injecteur sont accessibles

Débloquer la bague d'air (écrou /bague)
Changer l'injecteur
(clé à œil de 17 mm)

Régler la distance « d », re bloquer
(écrou /bague), scellement en position après réglage.



2.2.2. Four

Retirer la sole de four,

La bague d'air et l'injecteur sont accessibles.
Débloquer la bague d'air, la reculer pour accéder à l'injecteur.
Changer l'injecteur (clé à œil de 12 mm)
Régler la distance « d » (figure 2), re bloquer (clé plate de 7 mm).

2.3. Contrôles et vérifications électriques

(Option "allumage électrique" des appareils raccordés au réseau)
Avant de procéder à la mise sous tension de l'appareil, s'assurer :

- que la tension réseau est conforme,
- de la bonne fixation du câble,
- du bon serrage des connexions,
- de la bonne mise à la terre,
- que la section du câble,
- de l'isolement de l'équipement électrique.

2.3.1. Réglages

Aucun réglage n'est normalement nécessaire sur la partie électrique.

2.3.2. Mise en service

(Se reporter à la partie mise en service utilisateur)



**Ne jamais mettre en service avec des récipients vides.
Retirer tout objet présent dans le four.
Toutes les opérations ci-dessus sont faites l'appareil étant froid.**

- Raccordements gaz :

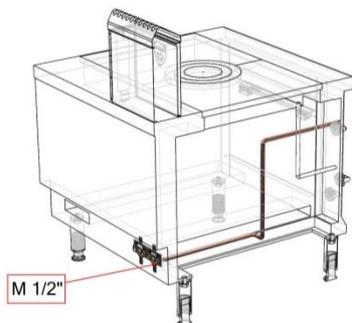


Figure C



Figure D

Connexion gaz sur M 1/2" à l'arrière de l'appareil

Fourneau à énergie 'gaz'

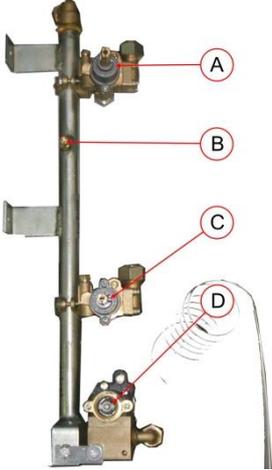
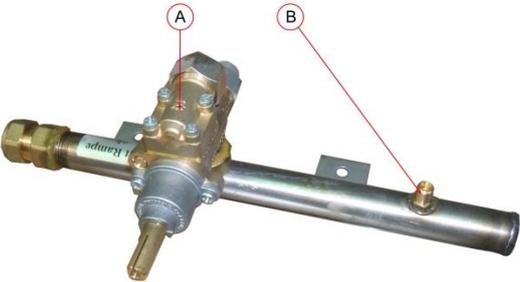
2.4. Contrôles et vérifications après raccordement gaz :

- Etanchéité du circuit jusqu'au robinet.
- Pression d'alimentation de l'appareil en fonctionnement

Note : (Tous les appareils raccordés sur la même canalisation doivent être en fonctionnement lors de ce contrôle)

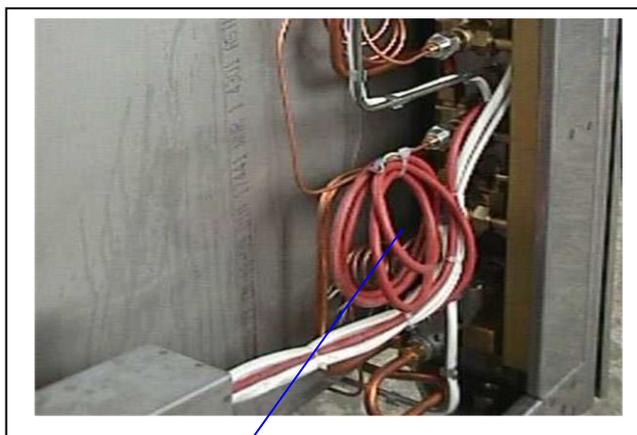
- Aspect de la flamme
- Du bon fonctionnement de l'appareil et des organes de sécurité.

2.5. Procédure de prise de pression :

	
<p>Figure E (FOUR GAZ)</p>	<p>Figure F (BAIE LIBRE)-(B-G1PL) (B-1/2GPL)</p>
<p>Four gaz.</p> <ul style="list-style-type: none">• Retirer les manettes de commande.• Retirer le bandeau de commande. (fixation sous le dessous par deux vis tête H de M 4 mm clé de 7 mm)• Dégager le bas vers soi, baisser pour sortir des fixations supérieures.• Brancher le manomètre sur la prise de pression qui se situe sur la rampe. (voir Figure E rep B.)• Mettre l'appareil en fonctionnement, en débit max.• Vérifier vos mesures (voir tableau § 2.1.1-2.1.2-2.1.3)	<ul style="list-style-type: none">• Alimentation gaz 15x21 M1/2' (Figure C-D)• Robinet gaz Plaque coup feu. (Figure F rep A)• Prise de pression. (Figure E-F rep B)• Robinet d'alimentation gaz pour four (Figure E rep C)• Robinet thermostatique four (température) (Figure E rep D)
<p>Service montés sur baie, ½ module:</p> <ul style="list-style-type: none">• Retirer les manettes de commande.• Retirer le bandeau de commande. (fixation sur la partie inférieure réalisée par des clips)• Dégager le bas vers soi, baisser pour sortir des fixations supérieures.• Brancher le manomètre sur la prise de pression qui se situe sur la rampe. (voir Figure F rep B.)• Mettre l'appareil en fonctionnement, en débit max.• Vérifier vos mesures (voir tableau § 2.1.1-2.1.2-2.1.3)	

Fourneau à énergie 'gaz'

ELECTRICITE (Options)



Câble

L'appareil est livré avec un câble souple haute température.

Mettre en place une fiche normalisée

Brancher votre appareil sur une prise de courant normalisée.

S'assurer que la prise de courant est correctement protégée au tableau

- Avant remontage s'assurer du bon isolement électrique de l'appareil (état du câble).

**L'appareil doit être obligatoirement raccordé à la terre.
Il y a danger à mettre l'appareil en service sans relier sa masse à la terre.**

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents consécutifs à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.

SCHEMAS DE CABLAGE :

Option	Tension	N° schéma électrique
Allumage électrique	1 ~ 230 V + T	SE0001 / 00
Insert chauffant GN 2/1	3 ~ 400 V + T	SE0006 / 00
Insert chauffant GN 1/1	1 ~ 230 V + T	SE0005 / 00

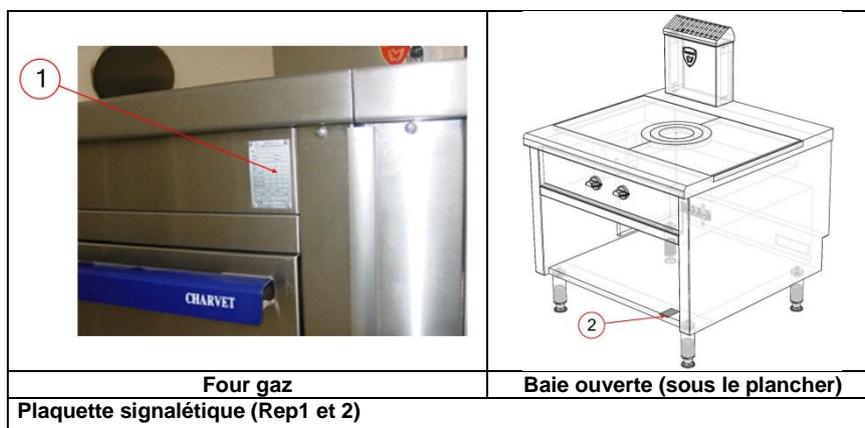
3. INTERVENTIONS



**Toute intervention ou dépannage sur un appareil doit être effectuée par un installateur qualifié.
L'appareil sera isolé du réseau gaz par fermeture de la vanne gaz.
L'appareil sera isolé du réseau électricité par déconnexion de la prise de courant.**

L'appareil étant prêt, assurer la formation au bon usage de l'appareil des utilisateurs (VOIR notice d'utilisation).
Faire une remise documentaire formalisée au responsable de la cuisine.

Chaque appareil comporte une plaque signalétique. Reporter les informations qui se trouvent sur la plaque signalétique sur la partie de la notice prévue à cet effet.



Fourneau à énergie 'gaz'

Ceci facilitera votre communication avec votre client pour une meilleure prestation de service.

GARANTIE :

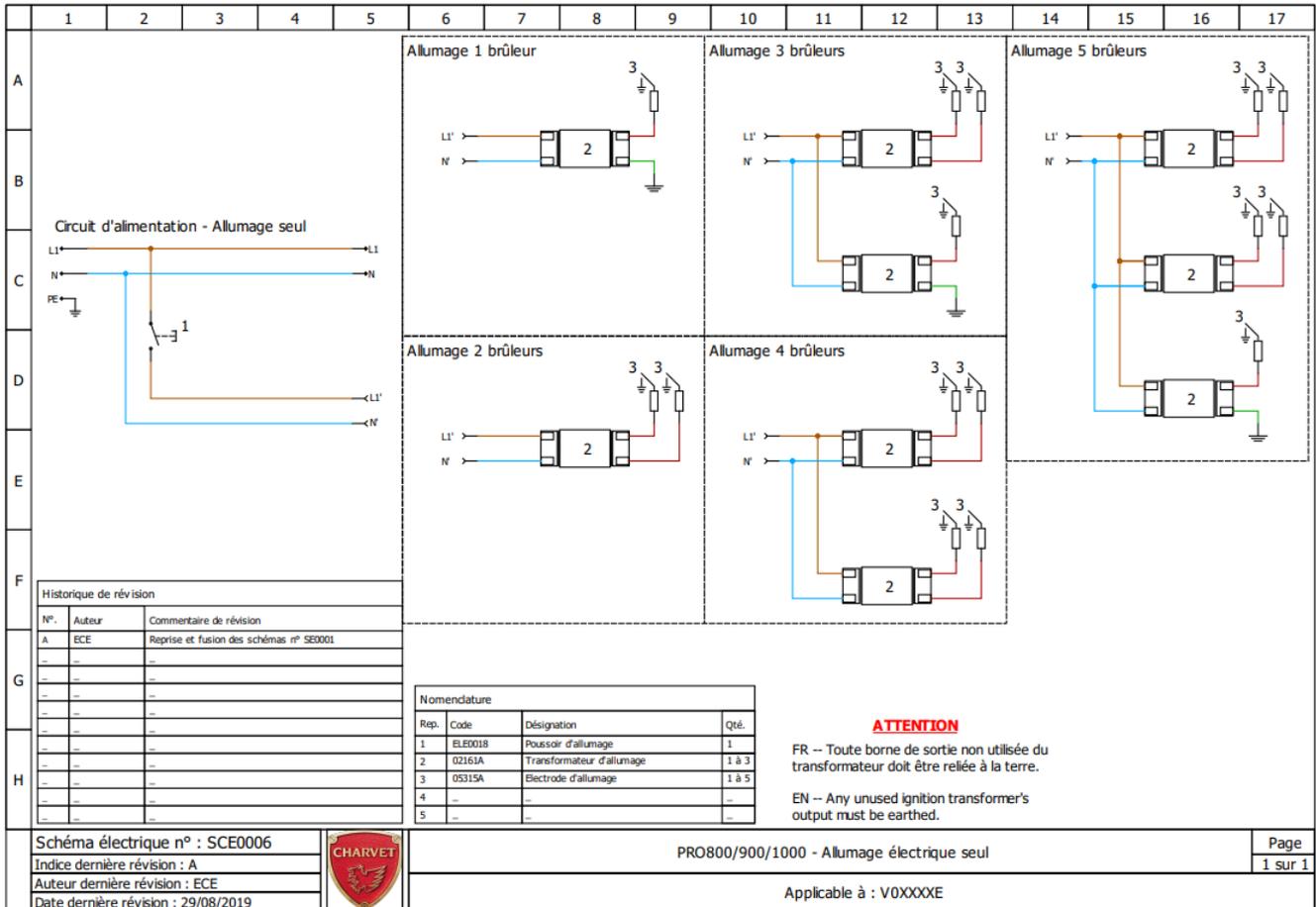
La garantie est portée sur le contrat de vente.

Cette garantie ne couvre pas les détériorations provenant d'une mauvaise installation, utilisation ou d'un mauvais entretien.

4. LISTE DES PIECES DE PREMIERE URGENCE

Désignation	Code	Photo	Désignation	Code	Photo
Veilleuse	07551A GN 07550A GP		Injecteurs pour le four φ 1,90 Propane φ 2,80 Naturel	00203A 00212A	
Injecteurs pour la grande plaque φ 1,90 Propane φ 2,80 Naturel	00203A 00212A		Injecteurs pour la petite plaque Φ 1,60 Propane Φ 2,40 Naturel	00200A 00208A	
Electrodes Plaque coup de feu Four	05315A		Robinet gaz si a visser sur four Sur placard	00311A 08094A	
Option Transformateur d'allumage	02161A		Robinet gaz si a bride sur four Sur placard	05226A 00502A	
Thermocouple	00291A 00290A		Robinet thermostatique four	00295A	
Fil de bougie	174004		Manette gaz	505690	
Brûleur petite PCF	00129A		Brûleur four	F04507	
Brûleur grande PCF	00123A				
Plaque coup de feu 600x484 600X980	05170A 05171A		Option Bouton d'allumage	Ele0018	

Fourneau à énergie 'gaz'



Fourneau à énergie 'gaz'

Série : MODUL1000

SIMPLE SERVICE

Plaques coup de feu



ANNEXES

Plaque coup de feu

- ✓ **V00664 ; V00696 : MODUL1000 G1PL, B-G1PL**
- ✓ **V02476 ; ½MODUL1000 B-G1PL**
- ✓ **V02477 ; V02479 MODUL 1000 B-G2 PL**

Notice d'utilisation

Fourneau à énergie 'gaz'

« Conformité au décret français n°2005-829 du 20 juillet 2005. »
Exclusivement pour la France

A - La Société Paul CHARVET assume, conformément à l'article 18 du décret n° 2005-829 du 20 juillet 2005 relatif à l'élimination des déchets des équipements électriques et électroniques, le financement et l'organisation de l'élimination de ses déchets. A ce titre, la Société Paul CHARVET reprend l'entière propriété des équipements électriques et électroniques en fin de vie

Le matériel devra être palettisé et devra être, prêt pour le chargement sur un lieu accessible par le transporteur. Sauf circonstance exceptionnelle, le matériel ne devra en aucun cas avoir été démantelé même partiellement, en cas contraire, la société CHARVET se réserve le droit de refacturer les coûts de traitement et de prise en charge.

B - Modalités de prise en charge :

Les modalités de prise en charge sont encadrées par l'accord SYNEG/RECYSTEM-PRO qui stipule que : « De façon à remplir leurs obligations, les producteurs d'équipements électriques et électroniques de grandes cuisines regroupés au sein du SYNEG, ont mis en œuvre un dispositif visant à la collecte et au traitement/ recyclage des DEEE conformément aux dispositions du décret.

Les matières ou substances néfastes pour l'environnement (comme les fluides frigorigènes ou les mousses) sont extraites ou séparées. Les fractions métalliques (inox, zinc, cuivre...) sont broyées et acheminées chez des affineurs pour réutilisation. Dès lors, que vous devez, faire reprendre un matériel électrique provenant d'un constructeur de matériel de cuisines professionnelles du SYNEG, vous devez contacter impérativement RECYS'TEM-PRO, l'opérateur retenu pour la gestion des DEEE

- ↳ au numéro de téléphone : 01 45 01 71 43.
- ↳ ou à l'adresse e-mail suivante : synegdeee@recystempro.com

Il vous sera alors adressé une fiche de demande d'enlèvement sur laquelle figureront les éléments suivants :

- nom du producteur de l'équipement
- type d'équipement
- poids estimé
- lieu d'enlèvement
- nom et coordonnées de l'installateur
- adresse de facturation

Après vérification auprès du Producteur et l'obtention de son accord, RECYS'TEM-PRO procédera à l'enlèvement. » »

« Cet appareil est conforme à la directive 2009/142(Déclaration de conformité au type) »

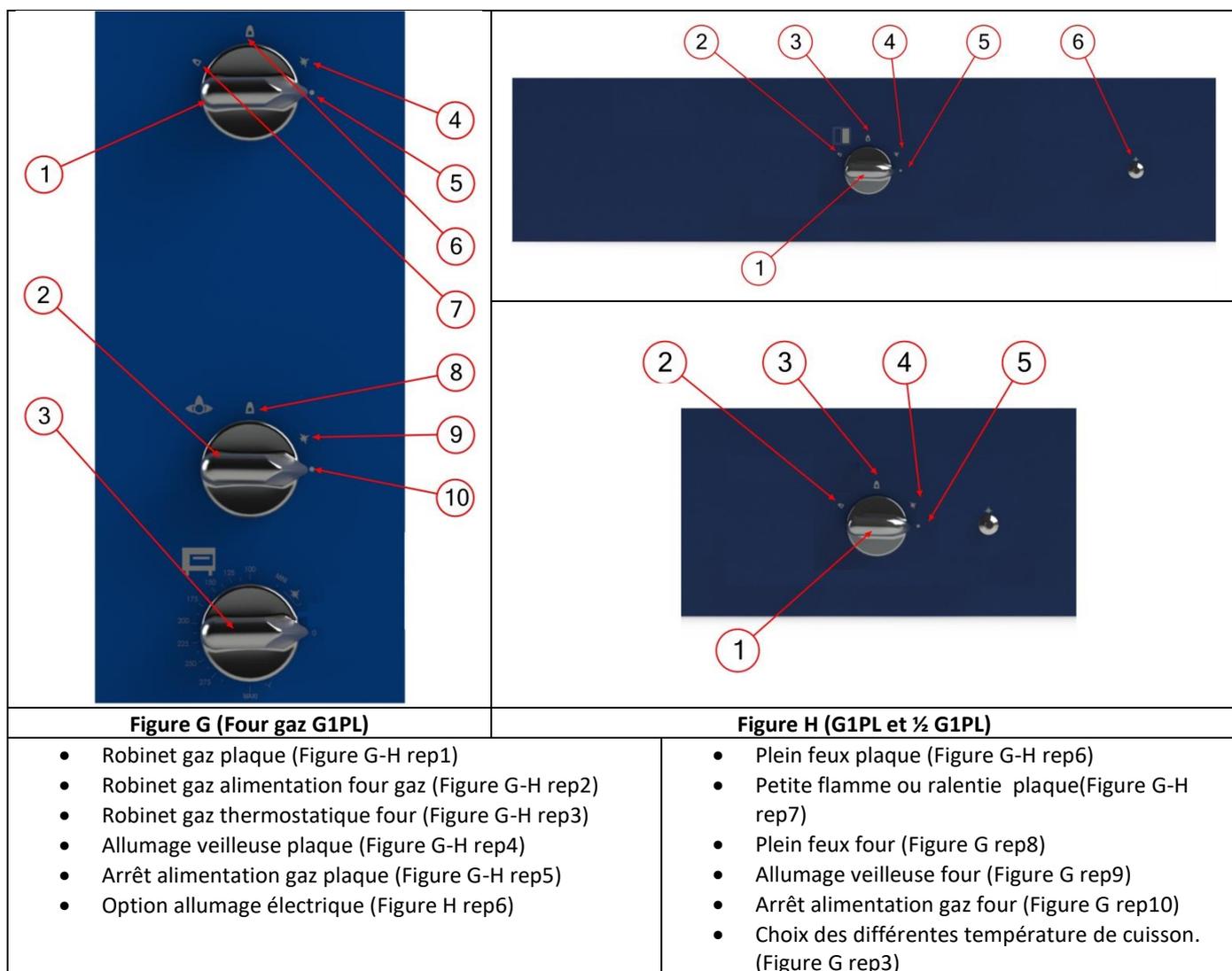


Fourneau à énergie 'gaz'

1. INTRODUCTION :

- A) Nos appareils sont à usage professionnel et doivent être utilisés par du personnel qualifié.
- B) Ceux-ci doivent être installés conformément aux réglementations et normes en vigueur dans le pays d'installation, dans un local suffisamment aéré avec une hotte d'extraction.
- C) L'appareil peut être accolé à d'autres ou plaqué contre des parois non-combustibles, mais ne doit en aucun cas se trouver à moins de 10 cm de tout élément combustible.
- D) Pour toute modification concernant du matériel en place, ou pour toute installation nouvelle, il faut impérativement faire appel à un installateur qualifié.
- E) Ce manuel est un document contractuel remis à l'utilisateur après installation.
- F) **GARANTIE :** La garantie est portée sur le contrat de vente. Pour toute intervention de garantie s'adresser à un revendeur agréé. Cette garantie ne couvre pas les détériorations provenant d'une mauvaise installation, utilisation ou d'un mauvais entretien.

Capot de commande



Fourneau à énergie 'gaz'

2. PREMIERE MISE EN ROUTE :

- Avant la première mise en service, il est conseillé de nettoyer l'appareil afin de retirer les poussières ou impuretés accumulées durant la période de stockage.
- Retirer tous les plastiques de protection des aciers inoxydables.
- S'assurer que tous les organes de commande sont fonctionnels, puis ouvrir la vanne de barrage gaz.

3. MISE EN SERVICE

Généralités : Chaque brûleur est équipé d'un système de sécurité par thermocouple et d'une veilleuse d'allumage permanente.

3.1. Plaque coup de feu

Retirer le tampon de la plaque coup de feu.

Pousser et tourner la manette de commande (Figure H repère 1) vers la gauche jusqu'au cran de volant du robinet (index du volant en face de l'étincelle. (Figure H rep 4)

Appuyer à fond sur le volant et en même temps présenter une flamme d'allumage à proximité de la veilleuse ou agir sur le poussoir d'allumage pour les appareils équipés de l'option allumage électrique.

Maintenir le volant appuyé durant quelques secondes (5 à 15 s environ) avant de relâcher la pression.

La veilleuse doit rester allumée. Renouveler l'opération en cas d'échec.

La veilleuse allumée, tourner le volant sur la gauche jusqu'à la position "plein feu" (Figure H rep 3) (index du volant en face de la grande flamme), le brûleur fonctionne à sa puissance nominale.

En tournant jusqu'à la position suivante (index du volant en face de la petite flamme) (Figure H rep 4) on obtient un ralenti pour le mijotage.

Replacer le tampon de la plaque coup de feu.

3.2. Four

Vérifier que le trou d'allumage de la sole (trou oblong) est situé à l'avant gauche du four, c'est à dire au-dessus de la veilleuse.

Pousser et tourner la manette de commande correspondante au brûleur (Figure G Repère 2) vers la gauche jusqu'au cran de volant du robinet (index du volant en face de l'étincelle. (Figure G rep 9)

Appuyer à fond sur le volant et en même temps présenter une flamme d'allumage par le trou de la sole à proximité des orifices de la veilleuse ou agir sur le poussoir d'allumage pour les appareils équipés de l'option allumage électrique.

Maintenir le volant appuyé durant quelques secondes (5 à 15 s environ) avant de relâcher la pression.

La veilleuse doit rester allumée. Renouveler l'opération en cas d'échec.

La veilleuse allumée, tourner le volant sur la gauche jusqu'à la position "plein feu" (Figure G rep 10) (index du volant en face de la grande flamme).

Tourner la manette du thermostat (Figure G Repère 3) sur la graduation de température désirée, le brûleur du four s'allume à pleine puissance.

Refermer la porte du four.

TEMPERATURES, TEMPS DE MISE EN CHAUFFE, TYPE DE CUISSON

POSITION DU THERMOSTAT	TEMPS DE PRECHAUFFAGE	PRODUITS
80°C - 100°C	20"	Maintien en température
120°C - 140°C	30" - 40"	Petite pâtisserie
150°C - 170°C	1' - 1'30	Poissons
190°C - 220°C	2' - 3'	Viandes blanches
240°C - 260°C	4' - 6'	Gratins /
270°C - 310°C	7' - 9'	Viandes rouges

Les valeurs sont données à titre indicatif, à vide en fonction de la position de la manette du thermostat.



Fourneau à énergie 'gaz'

CONSEILS PRATIQUES :

La cuisson sur grille ne peut être faite qu'avec interposition d'une lèchefrite pour la récupération des jus de cuisson.

Les joues à gradins permettent de disposer la grille en hauteur pour placer les aliments à cuire au centre géométrique du four.

L'enfournement se fait après mise en température du four (voir tableau ci-dessus).

Attention :

A l'ouverture de la porte de four en cuissons « humide » à l'échappement des vapeurs, risque de brûlures.

Les parois du four, la porte, peuvent être très chaudes après une utilisation intense ou prolongée, ne manœuvrer la porte que par la poignée en se tenant écarté de celle-ci.

4. MISE HORS SERVICE

Ramener les volants de commande des différents robinets sur la position ●, le thermostat de four sur la position 0.

Attendre que la température des éléments proches des brûleurs soit à une température supportable.

Nettoyer le four, la grille, le ramasse sauce, la cuvette de propreté, le tiroir de propreté après chaque usage de l'appareil (éviter le séchage des restes d'aliments, des liquides de débordement).

En fin de journée, couper la vanne gaz, l'alimentation au réseau électricité.

5. ENTRETIEN

5.1. Nettoyage des habillages en acier inoxydable :

a) Mettre à l'arrêt le chauffage.

b) Attendre le refroidissement avant toute intervention

Laver, avec une éponge, à l'eau savonneuse (ou autre produit détergent *neutre*).

Proscrire l'eau de javel et tout autre produit acide même très dilué.

Pour les dessus, utiliser si nécessaire une éponge à récurer en prenant soin de toujours frotter ***dans le sens du polissage.***

Passer un chiffon gras après chaque nettoyage.

Les marques de doigts peuvent être enlevées avec un chiffon imbibé d'alcool.

5.2. Nettoyage de la plaque coup de feu :

Décaper avec un abrasif spécial fonte. Huiler lors d'une longue période d'arrêt.

La dépose de la plaque coup de feu permet de nettoyer les terres.

Le tiroir de propreté sous plaque doit être retiré à chaque nettoyage ; puis lavé.

Remettre en place dans l'ordre inverse de la dépose.

5.3. Nettoyage du four

Afin d'éviter les dégagements de fumées dus au dépôt de graisses, salissures, souillures d'aliments, il est conseillé de procéder fréquemment au nettoyage de toutes les parois du four.

La sole peut être sortie pour permettre son nettoyage et celui du logement du brûleur.

Les paraboles peuvent être également sorties pour lavage à la plonge.

L'opération de nettoyage du four se fera à l'aide d'une éponge humide additionnée de détergent liquide.

Rincer après nettoyage, sécher toutes les pièces.

Remettre en place dans l'ordre inverse de la dépose.



Attention : Le nettoyage de la plaque coup feux se fait avec une brosse tampico ou une spatule en bois.

Ne jamais faire un déglacage sur une plaque coup feux fonte.

Bien sécher la plaque coup feux, puis passer un chiffon gras pour éviter la formation de rouille.

Fourneau à énergie 'gaz'

Cet appareil ne doit pas être nettoyé aux moyens d'appareils sous pression ou subir d'importantes projections d'eau sur les brûleurs (risque d'obturation des orifices de sortie du gaz).

S'assurer de la mise hors tension de l'appareil.

Pour un meilleur service, il est conseillé de faire entretenir régulièrement le matériel selon l'intensité d'utilisation; et ce, par un installateur qualifié.

Attention : Certaines pièces de cet appareil, protégées par le fabricant, ne doivent être manipulées ni par l'installateur, ni par l'utilisateur.

6. CAS DE PANNE

MANQUE DE CHAUFFE : Causes probables

Obturation des sorties des brûleurs, des injecteurs...

Pression du réseau gaz non conforme.

Injecteurs mal calibrés.

Obturation des évacuations des gaz brûlés (plaque coup de feu, four).

Température de four non conforme : thermostat défectueux.

ALLUMAGE DEFECTUEUX :

Encrassement des orifices des veilleuses,

Encrassement des thermocouples (partie sensible),

Armement des thermocouples difficile, débit des veilleuses, positionnement, poussée sur le volant de commande insuffisante.

Allumeur électrique défectueux (Options).

Prévenir votre installateur pour remplacer les organes de commandes défectueux en vue d'une prochaine utilisation.



Seul un électricien habilité peut remplacer les transformateurs d'allumage.

TOUTES RESPONSABILITES du constructeur et de l'installateur ne sauraient être mises en cause si l'opérateur ne fait la demande d'intervention suite à ces dysfonctionnements.

REPORTER ci dessous les informations de la PLAQUE SIGNALÉTIQUE de votre appareil.

Ces renseignements faciliteront vos communications avec votre installateur pour la maintenance, les fournitures de pièces de rechange.

CHARVET S.A. 38850 CHARAVINES	
Réf.	<input type="text"/>
Code:	<input type="text"/>
Type:	<input type="text"/>
N°FC:	<input type="text"/>
N°OF:	<input type="text"/>
Rep.	<input type="text"/>
Cat.	<input type="text"/>
Gaz	<input type="text"/>
P (mbar)	<input type="text"/>
ΣQ_n (kW)	<input type="text"/>
ΣV_n (m ³ /h)	<input type="text"/>
ΣM_n (kg/h)	<input type="text"/>
U	<input type="text"/>
V	<input type="text"/>
Hz	<input type="text"/>
Ip	<input type="text"/>
P	<input type="text"/>
kW	<input type="text"/>
CE <input type="text"/>	
MADE IN FRANCE	

